

Laksetatar m/vagtelæg og dildcreme

INGREDIENSER

Ca 700 gr laks - 2 finthakkede skalotteløg- 1 finthakket drueagurg - 1 spsk finthakket dild - 2 tsk groft sennep - 2 pasteuriserede æggeblommer.

FREMGANGSMÅDE

Laksefileten hakkes fint med kniv og røres let sammen med de øvrige ingredienser til en ikke sej fars.

Pynt: 3 vagtelæg koges i 5 min.

Dildcreme: 1 bundt dild - 2 dl cremefraice 18% 2 spsk citronsaft. Blend det hele til en fin creme. Smag til med salt og peber.